



★★★★☆ (1)

## Bio Château Fonroque Saint-Emilion Grand Cru classé AOC

France, Bordeaux

Robe grenat sombre aux reflets pourpre. Nez intense de mûre, de myrtille, de cerise noire et de réglisse, avec une note de vanille. Corps moyen aux tanins moelleux, finale persistante. L'assemblage est composé de 82% de merlot et 18% de cabernet franc.



James Suckling: **93 points**  
Robert Parker: **91-93 points**  
Wine Spectator: **93 points**  
Antonio Galloni: **89-91 points**



Merlot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-20 ans



Bio

### Mets appropriés

fromage épicé, gibier, légumes, pâtes, tofu, viande rouge

### Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins




## Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



**Bio Château Fonroque Saint-Emilion Grand Cru classé AOC - 2018**

 Merlot, Cabernet Franc

°C 16-18 °C

 5-20 ans

 Bio

**Mets appropriés**

fromage épicé, gibier, légumes, pâtes, tofu, viande rouge